

قائمة الطعام



	الكبير	الوسط
خروف محمر بالخضار	2.850 s-r	2.650 <sub>S-AR</sub>
على رز بشاور بالخلطة و المكسرات		A MARK
خروف محمر بالرز البخاري	2.850 s-re	2.650 sar
بتحشية المكسرات والزبيب		
خروف غوزى محمر و مقمر	2.850 s-ar	2.650 sar
الرز البشاور الأبيض بالخلطة		
خروف الرز السليق الابيض		2.650 s-AR
*اختيارى بالسمنة البلدى / الزبدة الذايبة (سليق مكاوى/طائقى)	A Planton	
خروف محشى	5.500 s-ar	
*اختياري ورق عنب / فقع بالرز		THE WAR
خروف محشى	2.850 sar	2.650 <sub>S-AR</sub>
مصقعة بالباذنجان بالرز		
خروف مندی بالرز	2.850 s-m	2.650 s-m
مصقعة بالباذنجان بالرز		
خروف منسف	2.850 s-ar	2.650s-ar
بالطريقة الاردنية بالرز و الصنوبر اللوز المحمص	ACT V	
خروف بادية	2.850 s-re	2.650 <sub>S-AR</sub>
مثلوثة – طبقات الجريش والقرصان والرز واللحم المحمر بالتحشية		AN VOL



		410,410	All Marie Land
	الكبير	الوسط	الصغير
	24 شخص	16 شخص	6 اشخاص
بادیة جریش سعودی أبیض	490 s-ar	390 s-R	290 s-AR
* اختياري بالدجاج - اللحم	- Helpin	Are well	
بادية جريش سعودس احمر	490 sm	360 S-AR	290 s-r
* اختياري بالدجاج – اللحم			
بادية هريس	490 sm	360 s-r	290 s-r
* اختیاری سادة – اللحم			
بادية تمن حائلي	490	360 sar	260 sar
		17.00	
بادیة قرصان سعودی	490 SAR	360 s-re	260 sar
بالخضار – اللحم	Mitter &	The back of	
بادية مرقوق سعودي	490 s-r	360 sar	260 s-r
بالخضار – اللحم	E - 1		
بادية مرقة	490 sm	360 s-r	260 s-re
باميه باللحم الضائى			
بادية ملوخية خضراء	490 s-r	360 sar	260 s-r
الدجاج – اللحم			RIGHT
باديةكبيبة حائل	650 sar	550 sm	450 s-ar



الصغير 6 اشخاص	الوسط	الكبير
270 sar	360 sar	490 s-ns

270 s-12	360 s-re	490 SHR

270 s-AR	360 s-re	490 s-12

360 S-AR

270 s-R

160 SAR

490 SAR

600 SAR

160 s-m	300 sar	600 s-r

160 s-R	300 s-r	600 s-re	
90.0		The state of the	

300 S-AR

# محاشی مشکلة محشی بصل

رز عزايم بالدجاج

	71.4	- Lake	v '	
100				مصقعة بالباذنجان

ضغوط (الكلاسيك)	لبسةالما

SAR		اج	ارى بالدج	بخ
	-0.1.0			

S-AR			دجاج	ى باك	رزكابا

100	The state of the s	200	1 4	1		
S-AR		-	17	THE	دجاج	سليق بال

0	S-AR		اروالرز	بالخض	جاج	لوبةد	مقا



الوسط 16 شخص

560 SAR

مقلوبة ورق عنب الرز

对		560 sar	برياتي الدجاج (حيدرأباد)
160 s-re	300 s-ar	600 s-m	رز بالليمون والدجاح
160 sar	300 s-r	600	رز التباسكو بالدجاج
180 s-re	300 s-m	600 sar	دجاح مسخن بالرز
170 s-r	300 s-ar	490 sar	مكرونة بالبشاميل
270 s-re	360 s-ar	490 sar	مكرونة اسباقيتي
260 s-re	290 sar	380 sar	مكرونة قواقع
250 sar	360 sm	490 sar	کشری مصری



Bawadi Najd	الطلباك الكارجية				
	الكبير	<b>الوسط</b> 16 شخص	الصغير 6 اشخاص		
لفائف بالباذنجان بالاسباقتي	490 sar	360 s-re	260 sm		
كوسة باللبن	380 s-ne	<b>290</b> s-ar	250 s-re		
صينية بطاطس بالكريمة	380 sæ	290 S-AR	250 S-AR		
رولات مسخن	490 s-m	360 s-ar	260 s-re		
<b>مسخن بوادى نجد</b> بافخلا الدجاج	490 s-ar	360 s-m	260 s-m		
سمبوسة بف (باللحم)	490 sm	360 sm	23"		
سمبوسة بف (بالدجاج)	440 s-ne	340 <i>s-</i> ar			
سمبوسة بف (خضار)	420 sm	320 sa			
سمبوسة لولى بوب (دجاج-لحم-خضار)	395 sm	310 sar			
سمبوسة الفقع (موسمية)	490 s-m	<b>390</b> s-ar	H		

1	THUM!			14
-				
-			Bawadi Na	aid
		جد		

#### السلطات

الوسط 180 هـ	الكبير 230 هـ	سلطة سعودية عربية
295 sæ	<b>390</b> sæ	سلطةاسيوية
280 sm	375 sm	سلطة عدس بالفجل
280 sm	375 sm	سلطة الملفوف بلدريتوس
280 s-re	375 sm	سلطة البوب كورن
180 sm	230 sm	سلطة زبادي بالخيار
	360 sm	فتة باذنجان بالزبادي والخبز المقرمش
<b>295</b> sæ	<b>395</b> sæ	سلطة خضراء (بوادی نجد)
180 sm	<b>220</b> sæ	متبل باذنجان





صوص بالفلفل الحار (المعبوش)

## مشهيات (صوصات الحارة)

الوسط

25 s-R

25 s-112	<b>50</b> s-ar	صوص بالفلفل الاخضر الحار (المشطشط)
25 s-re	<b>50</b> s-ar	صوص بالفلفل الاحمر الحار (الدقوس)
25 s-m	50 sax	صوص بالفلفل الحار (المجروش)

50 sar

Julia!	
	Bawadi Najd
	Jawadi Naju

## الحلى الشعبيات

	الكبير	الوسط
محلی	450 sar	380 sm
مراصيع مالح أوحالي	450 sm	380 sm
قشد	470 s-112	390 sm
حنيني	470 s-m	390 sm
أم على	370 s-m	290 s-re
مهبلیة الباردة بالفستق - ماسترد بانجلاش - مستكا - ماء ورد - مهلبیة صفراء	<b>350</b> sur	250 sm
مهلبية حارة بالسخان مهلبية بيضاء - مهلبية صفراء	350 sm	<b>250</b> s-ar
سقدانة	340 sm	260 sm
كريم كارميل أيام الطبين	<b>295</b> sm	
کرسبی فریک بوادی نجد	475 sm	<b>395</b> sm
فریک القرصان	480 s-ar	370 sm